



Pêche Glacé

Şeftali Buzda



Pêche Glacé (Şeftali buzda)

Dessert aux fruits

Ingédients :

1/2 litre de lait

1 tasse à thé de sucre granulé

2 cuillères à soupe d'amidon de maïs

1 œuf

2 pêches

1 pincée de sel

1 paquet de vanille

Râpe de noix de coco

Mélangez le lait, le sucre, l'œuf et le sel froidement.

Mettez au feu et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient solide.

Retirez du feu puis rajoutez de la vanille.

Laissez refroidir et pendant ce temps coupez les pêches en petit morceaux carré.

Mélangez avec un mixer.

Quand le mélange a refroidi, rajoutez les pêches puis mélangez.

Mouillez 4 bols légèrement, et versez le mélange dedans, mettez au congélateur puis laissez attendre une nuit.

Au moment du service, tournez à l'envers sur une assiette et attendez qu'elle tombe tout seul. Cela peut durer 30-35 minutes.

Décorez avec des noix de coco ou de la cannelle.

N-B: Ce dessert à pour caractéristique de posséder de la glace croustillant à l'intérieur.